



S.PIETRO CARNI SRL

Rev 9 del 03/08/2026

Società con socio unico
via Cappello, 20-35010
San Pietro in Gu (PD)
C.F./P.I. 00630930287
TEL. 049/5991371

SCHEDA TECNICA

TEMPIOTTO SUINO -

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita	Tempiotto suino
Origine	ORIGINE ITALIA
Data di scadenza	18 mesi dalla data di confezionamento per il prodotto congelato 20 giorni per le carni sottovuoto 8 giorni per il fresco
Peso	pani congelati con peso di circa 13-14 Kg cadauno carne fresca in telai o casse rosse
Produttore	S. Pietro Carni srl
Sede e stabilimento	Via Cappello, 20 – 35010 San Pietro in Gu (PD)
Etichettatura	Conforme al Reg. CE 1169/2011
Temperatura di conservazione	- per il prodotto congelato conservare a -18°C - per il prodotto fresco sottovuoto conservare a massimo +4°C - per il prodotto fresco appeso in telai o casse rosse conservare tra 0°C e +4°C

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (*)

Determinazione	Unità di misura	Valore medio (*)
Umidità	% p/p	68,37 ± 10 %
Proteine (N x 6,25)	% p/p	18,13 ± 10 %
Grassi	% p/p	12,27 ± 10 %

(*) I valori indicati sono stati ricavati da verifiche analitiche effettuate su Vs. campioni; il valore energetico indicato è stato ricalcolato in conformità al Decreto Legislativo del Governo n° 77 del 16/02/1993 e s.m.i.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	Unità di misura	Valori medi alla produzione
Carica microbica totale	UFC/g	< 1.000.000
Escherichia coli	UFC/g	< 1.000
Stafilococchi aurei	UFC/g	< 200
Clostridi S.R.	UFC/g	< 50
Listeria	UFC/g	< 100
Altri Patogeni	UFC/25g	Assenti